Châtenay
Chardonnay

Désignation du vin	**Châtenay, Chardonnay**
Millésime	2015
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Chardonnay
Description du vin	Robe jaune clair aux légers reflets verts argentés. Intense expression fruitée. Notes d'ananas, d'agrumes de fleurs blanches et d'épices avec une touche minérale. L'attaque est d'abord tendue, puis ample avec beaucoup de fraîcheur. Longue finale onctueuse.
Accompagnement	Apéritif, crustacés, poissons à chair fine, coquillages, viandes blanches (poulet fermier).
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	12 - 14° C
Garde	1 à 5 ans

Situation géographique	Communes de Boudry et Vaumarcus situées entre 430 et 450 m.
Description du sol	à galets calcaires locaux, enrichis par le glaciaire alpin et la variété de ses roches minérales.
Age moyen de la vigne	14 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	toutes les parcelles
Vendanges	fin septembre à début octobre, exclusivement à la main
Production au m2	0.550 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl neuchâteloise
Bouchage	Liège Diam
Emballage	Carton de 6 bouteilles

Route du Vignoble 27 | 2017 Boudry | T 032 842 23 33 | F 032 843 02 69 | info@chatenay.ch | www.chatenay.ch